



Les études menées ces dernières années ont permis d'établir trois grandes catégories de produits selon leur comportement face au transfert de chlordécone du sol vers le produit consommé. A partir de la teneur d'un sol en chlordécone, il est maintenant possible de savoir ce que l'on peut cultiver sans risque pour la santé.

Les cultures fruitières arbustives, l'ananas et les légumes poussant sans contact avec le sol peuvent être cultivés **quel que soit le niveau de contamination du sol en chlordécone**. Cette catégorie inclut tant des fruits (ananas, banane, mangue, goyave...) que des légumes verts (haricot, chou, piment, tomate, aubergine, gombo, christophine palissée ...) et des féculents (fruits à pain, pois d'Angole, ti-nain).

Les produits se développant avec un contact partiel avec le sol peuvent être cultivés sur des sols ayant des **teneurs en chlordécone jusqu'à 1 mg par kg de sol sec**. Sont concernés le giraumon, le concombre, la courgette, le melon non paillé, la pastèque, la cive (ou oignon pays) mais aussi la laitue et la canne à sucre bien que l'on ne trouve pas de trace de chlordécone dans le sucre ni le rhum.

Certaines pratiques culturales peuvent être mises en oeuvre pour limiter ou empêcher le transfert de chlordécone vers les produits consommés : tuteurage (concombre), palissage (christophine), paillage (giraumon) culture hors sol (laitue, cives) ...

Il est déconseillé de cultiver les racines et tubercules, dont toute la croissance se déroule en contact avec le sol, sur des sols dont la **concentration en chlordécone est supérieure à 0,1 mg par kg de sol sec**. Les ignames, dachines, patates douces, carottes, navets, radis, gingembre et curcuma sont concernés.

Consommez quotidiennement des fruits et légumes locaux, ils participent à une alimentation saine et équilibrée.